

Spezifikation

1221205 S. Fritter Zero Tropical 10kg D



Spezifikation-Verantwortliche(r): PQM, Revision: 3, Status: Freigegeben

Seite 1 von 2

<b>PRODUKT:</b>	<b>SENNA FRITTER ZERO TROPICAL 10KG LF</b>	<b>ART. NR:1221205</b>
<b>SACHBEZEICHNUNG:</b>	Frittierfett	
<b>VERPACKUNG:</b>	Karton mit PE Innensack 10 kg	
<b>ZUTATEN:</b>	Pflanzliche Öle (Sonnenblume, Sonnenblume ganz gehärtet, High-Oleic Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Antioxidationsmittel: (stark tocopherolhaltige Extrakte, Citronensäure).	
<b>ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:</b>	Aussehen: opaques, hell Konsistenz: homogen Geruch: rein, ohne Fehlgeruch Geschmack: rein, neutral	
<b>VERWENDUNGS-HINWEISE:</b>	Optimiert für das Herausbacken von Fettgebäck. Sehr gut geeignet auch zum Frittieren von Speisen und zum Braten in Pfanne und auf Platte. Zur gewerblichen Verwendung.	
<b>GMO STATUS</b> (gem. VO 1829/2003 (EG) und VO 1830/2003 (EG))	Nicht als „gentechnisch verändert“ kennzeichnungspflichtig	
<b>TRANS-FS</b> (GEM. VO NR. 267/2009 (BGBl. II))	max. 2g/100g bzw. < 2%	

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ.Wert	Minimum	Maximum	Methode
Wassergehalt	-	-	0,1%	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84)
Fettgehalt	ca. 99,9 %	-	-	DGF K-I 2a (84)
Rauchpunkt		220°C	229°C	DGF C-IV 9 (2)

Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur	10°C	22 %	30 %	Pulsed NMR
	20°C	18 %	25 %	
	30°C	8 %	15 %	

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	100	g	Eiweiß	0	g	Energie (Brennwert)	3700	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren	47	g	Kohlenhydrate	0	g		900	kcal
			davon Zucker	0	g	Salz	0	g

ERNÄHRUNGSSTATUS

Geeignet für glutenfreie Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	Geeignet für lactosefreie Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
Geeignet für vegane Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

**ALLERGENE**

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011	lt. Rezeptur enthalten		Erläuterungen
	ja	nein	
<b>Glutenhaltige Getreide<sup>1)</sup></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Milch und Milcherzeugnisse<sup>2)</sup></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Eier und Eierzeugnisse, Eilecithin</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Fisch und Fischerzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Krebstiere<sup>3)</sup> und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Soja<sup>4)</sup> und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schalenfrüchte<sup>5)</sup> und daraus hergest. Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite<sup>6)</sup></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<sup>1)</sup> Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut und alle daraus hergestellten Produkte <sup>2)</sup> z.B. Milcheiweiß, Molke, Laktose <sup>3)</sup> Krebse, Hummer, Garnelen und Muscheln <sup>4)</sup> z.B. Sojaeiweiß, Sojalecithin, Sojaöl		<sup>5)</sup> z.B. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <sup>6)</sup> in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben.	

**LAGERBEDINGUNGEN**

Temperatur Vor Wärme schützen (max. +20°C). Trocken lagern.  
Mindesthaltbarkeit 364 Tage ab Produktion. Gemäß Angabe auf der Verpackung (TT.MM.JJJJ)

**LOGISTIKDATEN**

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Karton	10 kg (brutto 10,4 kg)		L 38,5 x B 24,0 x H 17,0	1221205	9002043041607
pro Palette	720 kg (brutto 747,4 kg)	72 (8 x 9)	L 120,0 x B 80,0 x H 147,0		9002043041614
+ ca. 20 kg Palettengewicht			inkl. 15 cm Palettenhöhe		

Erzeugt gemäß den Regelungen des Lebensmittelgesetz LMSVG 2006 i.d.g.f., den einschlägigen Verordnungen, dem österr. Lebensmittelkodex und den Regulativen der EU. Die angegebenen Werte sind Richtwerte und können natürlichen Schwankungen unterliegen. Rezepturänderung vorbehalten. Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, Schutzrechte etc. selber verantwortlich. Unterliegt nicht dem automatischen Änderungsdienst.

INFORMATION: e-mail: [mailto:qualitaetsleitung@senna.at](mailto:mailto:qualitaetsleitung@senna.at)